

El producto del mes



**Abril: Chirivía**

## **La opinión del especialista**

Para conocer más sobre la chirivía hemos ido al Mercado Central de Frutas y Hortalizas de Mercabarna para hablar con Jordi Molinos, mayorista del mercado.

### **¿Cuántos años hace que vendes chirivías en Mercabarna?**

Son 21 años vendiendo chirivías en el mercado.

### **¿De dónde son las chirivías que vendes?**

Nuestras chirivías provienen de Segovia, Alicante y Cádiz.

### **¿Qué tipos o variedades de chirivía existen?**

Hay unas 8-10 variedades diferentes pero todas tienen su origen en la chirivía medio-larga de Guernsey, de origen inglés.

### **¿Cuál es la mejor época para comprar chirivía?**

Prácticamente todo el año es buena. Pero en verano, por el calor, es un poco peor.

### **¿Cuántos kilos de chirivías vendes en temporada alta?**

Cada día vendemos entre 2.000 y 3.000 kg de chirivías.

### **¿En qué nos hemos de fijar a la hora de comprar chirivía?**

En que tengan un color claro. Pero aguanta una buena conservación a pesar de perder este color claro.

### **¿De qué forma te gusta comerla?**

La chirivía se puede comer de muchas formas: frita en tiras como las patatas están muy ricas, también cocidas y cruda en ensalada como la zanahoria. Aunque su uso principal es en el caldo.

El producto del mes



*Abril: Chirivía*

